



PLAN FORMATIVO	TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN CONTEXTOS EDUCATIVOS
CÓDIGO PLAN FORMATIVO	PF1433
SECTOR	GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO
SUB SECTOR	GASTRONOMÍA
AREA	GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO
SUB AREA	GASTRONOMÍA
ESPECIALIDAD	COCINA
PERFILES ASOCIADOS	MANIPULADOR(A) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
NIVEL CUALIFICACION	NIVEL 3
MODALIDAD PRESENCIAL / NO PRESENCIAL (ONLINE)	BLENDED LEARNING, NO TODOS LOS MÓDULOS SON ADAPTABLES A MODALIDAD ONLINE.
DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACIÓN Y CAMPO LABORAL ASOCIADO	LA(EL) MANIPULADORA(OR) SE DESEMPEÑA EN LABORES DE ENTREGA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN A ESTUDIANTES EN CONDICIÓN DE VULNERABILIDAD DE ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES MUNICIPALES Y PARTICULARES SUBVENCIONADOS DEL PAÍS, DURANTE EL AÑO LECTIVO, EN LOS NIVELES DE EDUCACIÓN PARVULARIA, PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA. EL CAMPO LABORAL PARA ESTE PERFIL SE ENCUENTRA EN EMPRESAS PROVEEDORAS DE SERVICIOS DE RACIONES ALIMENTICIAS DE LA JUNTA NACIONAL DE AUXILIO ESCOLAR Y BECAS – JUNAEB, LA JUNTA NACIONAL DE JARDINES INFANTILES - JUNJI, LA FUNDACIÓN INTEGRAL Y OTROS RELACIONADOS.
VERSIÓN N°	1
N° RESOLUCIÓN	4307
FECHA DE RESOLUCIÓN	28-11-2023

REQUISITOS OTEC	SIN REQUISITOS ESPECIALES
------------------------	---------------------------



INSTRUMENTO HABILITANTE PARTICIPANTE	SIN INSTRUMENTO HABILITANTE
REQUISITOS DE INGRESO AL PLAN FORMATIVO	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE.
COMPETENCIA DEL PLAN FORMATIVO	REALIZAR PROTOCOLOS TÉCNICOS DE ELABORACIÓN Y SERVICIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA ESCOLARES EN CONDICIONES DE VULNERABILIDAD, DE ACUERDO CON ESTÁNDARES DE CALIDAD, CONDICIONES DE HIGIENE Y NORMATIVAS VIGENTES.



sence

NÚMERO DE MÓDULOS	NOMBRE DEL MÓDULO	HORAS DE DURACIÓN
Módulo N°1	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR	24,00
Módulo N°2	TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONTEXTOS EDUCATIVOS	48,00
Módulo N°3	TÉCNICAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA RACIONES ALIMENTARIAS EN CONTEXTOS EDUCATIVOS	16,00
Módulo N°4	TÉCNICAS DE MONTAJE Y ENTREGA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	8,00
Módulo N°5	TÉCNICAS DE LAVADO E HIGIENIZADO DE UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	12,00
Módulo N°6	SUPERVISIÓN DE LA CALIDAD EN LOS PROCESOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	16,00
TOTAL DE HORAS		124,00



MÓDULO FORMATIVO N° 1		
Nombre	RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
N° de horas asociadas al módulo	24,00	
Código Módulo	MA03603	
Perfil ChileValora asociado al módulo	MANIPULADOR(A) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR / P-5629-9412-001-V01.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	RECEPCIONAR Y ALMACENAR PRODUCTOS Y DOCUMENTOS DE ACUERDO AL MANUAL DE OPERACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS / U-5629-9412-001-V01.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE	
Competencia del módulo	APLICAR PROTOCOLOS DE RECEPCIÓN Y ALMACENAJE DE PRODUCTOS DESTINADOS A ALIMENTACIÓN ESCOLAR, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y NORMATIVAS VIGENTES.	
Modalidad	Sin Información	
Nivel Cualificación	Nivel 3	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. DESCRIBIR EL PROCESO DE RECEPCIÓN ADMINISTRATIVA DE LOS PRODUCTOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>1.1 RECONOCE LOS TIPOS DE PRODUCTOS DESTINADOS A ALIMENTACIÓN ESCOLAR QUE SON RECEPCIONADOS, SEGÚN CATEGORÍAS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.2 APLICA TÉCNICAS DE REVISIÓN DE GUÍAS DE TRASLADO DE PRODUCTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.3 EXPLICA CONTENIDO DE PAUTAS DE COTEJO DE PRODUCTOS FÍSICOS QUE SE RECEPCIONAN, SEGÚN INFORMACIÓN DESCRITA EN DOCUMENTOS DE INGRESO Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.4 RECONOCE LAS ACCIONES A REALIZAR CUANDO HAY PRODUCTOS FALTANTES O PENDIENTES EN LA GUÍA DE TRANSPORTE, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS.</p> <p>1.5 APLICA PAUTAS DE LLENADO DE INFORMACIÓN EN DOCUMENTOS DE RECEPCIÓN, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.6 DETALLA LA SECUENCIA DE ORDENAMIENTO Y GUARDADO DE DOCUMENTOS DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS, SEGÚN TRAZABILIDAD DE LA INFORMACIÓN, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y</p>	1. PROCESO DE RECEPCIÓN ADMINISTRATIVA DE LOS PRODUCTOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS DESTINADOS A ALIMENTACIÓN ESCOLAR. CATEGORÍAS DE ALIMENTOS PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR. CONTENIDO DE LAS GUÍA DE TRASLADO DE PRODUCTOS: FECHAS, CANTIDADES, DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS Y CÓDIGOS. USO DE PAUTAS DE COTEJO PARA LOS PRODUCTOS EN FÍSICOS QUE SE RECEPCIONAN. IMPORTANCIA DE LA CORRELACIÓN DE LOS PRODUCTOS CON LA DESCRIPCIÓN DE LA GUÍA DE TRASLADO. USO DE PROTOCOLOS OPERACIONALES PARA REGISTROS Y ACCIONES CON PRODUCTOS FALTANTES O PENDIENTES. PAUTAS DE LLENADO DE INFORMACIÓN EN DOCUMENTOS EN EL PROCESO DE ENTREGA DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS. PROTOCOLOS CON LOS PASOS DEL ORDENAMIENTO Y GUARDA DE DOCUMENTOS DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS. USO DE CRITERIOS DE ORDENAMIENTO DE LA DOCUMENTACIÓN: FECHA, PROVEEDOR, TIPO DE PRODUCTO, FRECUENCIA. IMPORTANCIA DEL RESGUARDO Y TRAZABILIDAD DE LA

	NORMATIVAS VIGENTES.	INFORMACIÓN. ESTÁNDARES Y PROTOCOLOS TÉCNICOS VINCULADOS A LA RECEPCIÓN ADMINISTRATIVA DE LOS PRODUCTOS EN BODEGAS DE ALIMENTOS. NORMATIVAS VINCULADAS A LA RECEPCIÓN ADMINISTRATIVA DE LOS PRODUCTOS EN BODEGAS DE ALIMENTOS: NORMATIVA DE HIGIENE, NORMATIVAS SANITARIAS, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVAS DE SEGURIDAD.
2. APLICAR PAUTAS DE REVISIÓN DEL ESTADO Y CONDICIÓN DE LOS PRODUCTOS, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS, CRITERIOS DE CALIDAD Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>2.1 ELABORA LISTADO DE PRODUCTOS CON SUS CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE RECEPCIÓN SEGÚN CATEGORÍAS, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.2 COMPARA LAS CONDICIONES DE CALIDAD CON LAS DE RECHAZO DE PRODUCTOS QUE SE RECEPCIONAN, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.3 DESCRIBE EJEMPLOS DE MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS COMUNES Y DE DIETAS ESPECIALES SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.4 RECONOCE SISTEMAS DE REGISTRO DE TEMPERATURAS DE ALIMENTOS, SEGÚN SU MEDIO DE CONSERVACIÓN, ESTÁNDARES DE CALIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.</p> <p>2.5 DETALLA FORMAS DE CLASIFICACIÓN DE INFORMACIÓN DE CONSUMO DE PRODUCTOS, SEGÚN MANTENCIÓN DE LA TRAZABILIDAD, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	2. PAUTAS DE REVISIÓN DEL ESTADO Y CONDICIÓN DE LOS PRODUCTOS: CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE RECEPCIÓN DE PRODUCTOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. TIPOS DE CATEGORÍAS DE PRODUCTOS Y ALIMENTOS.: ABARROTES, VERDURAS, CONGELADOS. CARACTERÍSTICAS DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS DEL ESTADO DE CONSERVACIÓN DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS ALMACENADOS. CARACTERÍSTICAS DE LAS CONDICIONES DE LOS PRODUCTOS NO APTOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS: INDICIOS DE PÉRDIDA DE LA CADENA DE FRÍO, TEXTURAS BLANDAS, AGLOMERADOS O CON COLORES ANÓMALOS. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS COMÚNMENTE USADOS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. CONCEPTOS DE DIETAS ESPECIALES, TIPOS DE ALIMENTOS VINCULADOS Y SU CONSERVACIÓN. IMPORTANCIA DE LA CADENA DE FRÍO EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS. USO DE TABLA DE TEMPERATURA PARA ALIMENTOS REFRIGERADOS Y CONGELADOS. USO DE REGISTROS DE TEMPERATURA DE ALIMENTOS CONSERVADOS. EJEMPLOS DE PROTOCOLOS DE CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN DE CONSUMO DE PRODUCTOS. USO DE REGISTROS DE CONSUMO. IMPORTANCIA DE LA TRAZABILIDAD DE LA INFORMACIÓN DE CONSUMOS. ESTÁNDARES Y PROTOCOLOS TÉCNICOS VINCULADOS A LA REVISIÓN DEL ESTADO Y CONDICIÓN DE LOS PRODUCTOS.

<p>3. DESCRIBIR LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS RECIBIDOS, SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	<p>3.1 RECONOCE LAS CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA DE ALMACENAJE, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>3.2 DESCRIBE EL CONTENIDO DE MAPAS Y PLANOS DE UBICACIÓN DE PRODUCTOS EN ÁREAS DE ALMACENAJE, SEGÚN CATEGORÍA DEL ALIMENTOS, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>3.3 EXPLICA LA IMPORTANCIA DE LOS SISTEMAS DE ROTACIÓN DE INVENTARIO EN ÁREAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>3.4 DETERMINA LOS PASOS DE MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE ORDEN Y LIMPIEZA EN LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.</p> <p>3.5 RECONOCE LOS TIPOS DE ANOMALÍAS QUE SE PRESENTAN EN ÁREAS DESTINADAS A ALMACENAMIENTO, SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD Y NORMATIVA VIGENTE.</p> <p>3.6 MENCIONA LOS ALCANCES DE LA LEY DE CARGAS MÁXIMAS, SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE LAS LABORES DE TRASLADO Y ESTIBA DE PRODUCTOS EN ÁREAS DE ALMACENAJE.</p>	<p>3. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS PARA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS DE LAS CONDICIONES DEL ÁREA DE ALMACENAJE: USO DE DIAGRAMAS, MAPAS Y PLANOS DE UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS EN ALMACÉN DE LA BODEGA. SISTEMAS DE ROTACIÓN DE INVENTARIO EN ÁREAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO: FIFO, FEFO. IMPORTANCIA DEL MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE ORDEN Y LIMPIEZA EN LAS ÁREAS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. TIPOS DE ANOMALÍAS EN LAS INSTALACIONES DESTINADAS A ALMACENAMIENTO: VECTORES, HUMEDAD, FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS, TEMPERATURA, FATIGA DE MATERIAL, ETC. APLICACIÓN DE LA LEY DE CARGAS MÁXIMAS (N° 20.001) PARA EL TRASLADO Y ESTIBA DE LOS PRODUCTOS. DEFINICIONES QUE ESTABLECE LA LEY, CRITERIOS DE CLASIFICACIÓN DE LA CARGA Y LÍMITES DE CARGA PERMITIDOS. ESTÁNDARES Y PROTOCOLOS TÉCNICOS VINCULADOS A LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS.</p>
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE</p>	<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE</p>	<p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO CUATRO AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>

MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS 1,5 M2 PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL(LA) FACILITADOR(A); CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO PROYECTOR MULTIMEDIA E INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p> <p>RECOMENDACIONES DE INFRAESTRUCTURA ESPECÍFICA: SALA-TALLER TIPO BODEGA, HABILITADA CON DESPENSA TEMPERATURA NATURAL Y FRÍO, QUE PERMITA REALIZAR LAS LABORES DE ENTREGA Y ALMACENAMIENTO Y MONITOREO DE ESTADO DE PRODUCTOS FRESCOS Y MERCADERÍA.</p>	<p>COMPUTADOR PORTÁTIL O DE ESCRITORIO PARA EL(LA) FACILITADOR(A).</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS(AS) PARTICIPANTES.</p> <p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (1 SET POR PARTICIPANTE): BOTAS/ZAPATOS DE SEGURIDAD, COFIA, MASCARILLAS, ROPA DE TRABAJO.</p> <p>HERRAMIENTAS (1 POR PARTICIPANTE): TERMÓMETROS.</p> <p>EQUIPOS (1 POR CADA 10 PARTICIPANTES):</p>	<p>SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO (1 POR PARTICIPANTE): LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>MANUAL DEL PARTICIPANTE QUE CONTEMPLA TODOS LOS CONTENIDOS ESPECIFICADOS PARA ESTE MÓDULO (1 POR PARTICIPANTE).</p> <p>SET DE MATERIALES E INSUMOS (1 POR PARTICIPANTE): MERCADERÍA TIPO: ABARROTES, FRUTAS, VERDURAS, CARNES DE TODO TIPO; MATERIALES DE ASEO.</p>

	CÁMARA DE FRÍO PARA ALMACENAR PRODUCTOS CONGELADOS.	
--	---	--



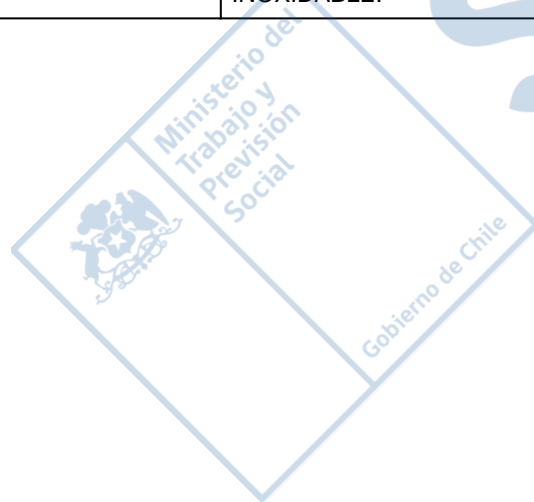
sence

MÓDULO FORMATIVO N° 2		
Nombre	TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONTEXTOS EDUCATIVOS	
N° de horas asociadas al módulo	48,00	
Código Módulo	MA03604	
Perfil ChileValora asociado al módulo	MANIPULADOR(A) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR / P-5629-9412-001-V01.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	PREPARAR Y MONTAR ALIMENTOS DE ACUERDO AL MANUAL DE OPERACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS / U-5629-9412-002-V01.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE	
Competencia del módulo	APLICAR PROTOCOLOS DE PREPARACIÓN DE INGREDIENTES PARA MINUTAS DIARIAS, SEGÚN REQUERIMIENTOS DE RACIONES ALIMENTICIA, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.	
Modalidad	Sin Información	
Nivel Cualificación	Nivel 3	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. DESCRIBIR LOS PASOS DE LA PREPARACIÓN DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD, SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>1.1 RECONOCE LAS CONDICIONES DE HIGIENE E INOCUIDAD REQUERIDAS EN AMBIENTES DESTINADOS A PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>1.2 IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS Y USOS DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.3 EXPLICA CONTENIDO DE PAUTAS DE VERIFICACIÓN DEL ESTADO Y CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>1.4 RECONOCE LOS TIPOS Y USOS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENE, SEGÚN REQUERIMIENTOS DE AMBIENTES DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.5 APLICA PAUTA DE CHEQUEO DE DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS.</p>	1. PASOS DE LA PREPARACIÓN DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD. CONCEPTOS DE HIGIENE E INOCUIDAD ALIMENTARIA: CARACTERÍSTICAS DEL MANTENIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LOS ESPACIOS DE TRABAJO. CARACTERÍSTICAS Y USOS DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL. TÉCNICAS DE REVISIÓN DEL ESTADO Y LAS CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS USADOS EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. TIPOS Y USOS DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA E HIGIENE. USO DE PAUTAS DE CHEQUEO PARA SERVICIOS BÁSICOS: AGUA, COMBUSTIBLE (GAS, LEÑA, CARBÓN) Y ENERGÍA ELÉCTRICA. ESTÁNDARES Y PROTOCOLOS TÉCNICOS VINCULADOS A LA PREPARACIÓN DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD. NORMATIVAS VINCULADAS: NORMATIVA DE HIGIENE, NORMATIVAS SANITARIAS, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVAS DE SEGURIDAD.

<p>2. DESCRIBIR ALCANCES DE PROTOCOLOS DE SELECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE INGREDIENTES Y UTENSILIOS, SEGÚN REQUERIMIENTOS DE MINUTAS, PROCESO DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	<p>2.1 RECONOCE EL CONTENIDO DE MINUTAS DE ALIMENTACIÓN PARA CONTEXTOS EDUCATIVOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVOS VIGENTES.</p> <p>2.2 CLASIFICA LOS TIPOS DE INGREDIENTES A UTILIZAR EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN REQUERIMIENTOS DE MINUTAS, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.3 DETERMINA LOS TIPOS DE UTENSILIOS A UTILIZAR, SEGÚN MINUTA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, TIPO DE PREPARACIÓN Y ESTÁNDARES TÉCNICOS.</p> <p>2.4 EXPLICA EL PASO A PASO DE LA SELECCIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN MINUTA Y ESTÁNDARES TÉCNICOS.</p> <p>2.5 EXPLICA CON SUS PROPIAS PALABRAS EL CONCEPTO DE MISE EN PLACE, SEGÚN CRITERIOS DE ORGANIZACIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.</p> <p>2.6 RECONOCE LAS CONDICIONES Y ESTADO DE LOS PRODUCTOS DESTINADOS A PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVOS VIGENTES.</p>	<p>2. PROTOCOLOS DE SELECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE INGREDIENTES Y UTENSILIOS: CONTENIDOS DE LAS MINUTAS DE ALIMENTACIÓN PARA CONTEXTOS EDUCATIVOS. PREPARACIONES BASE, CANTIDADES Y GRAMAJES, TABLAS DE DOSIFICACIÓN, ETC. TIPOS DE INGREDIENTES MAS COMUNES USADOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. TIPOS DE UTENSILIOS USADOS EN LA PREPARACIÓN DE INGREDIENTES. CARACTERÍSTICAS DE FUNCIONAMIENTO Y CUIDADOS. PROTOCOLOS DE SELECCIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. CONCEPTO DE MISE EN PLACE USADO EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS COMO TÉCNICA DE ORGANIZACIÓN. TÉCNICAS DE CHEQUEO DE LAS CONDICIONES Y ESTADO DE LOS PRODUCTOS DESTINADOS PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DE LOS PRODUCTOS, COMO SABOR, TEXTURA, OLORES, COLOR. ESTÁNDARES Y PROTOCOLOS TÉCNICOS VINCULADOS A LA SELECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DE INGREDIENTES Y UTENSILIOS.</p>
<p>3. APLICAR PAUTAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y PREPARACIÓN DE INGREDIENTES, SEGÚN MINUTAS ESCOLARES, PROTOCOLOS DE HIGIENE E INOCUIDAD Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	<p>3.1 DESCRIBE EL CONCEPTO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y SUS EFECTOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LA SALUD DE LAS PERSONAS.</p> <p>3.2 RECONOCE LOS PROCEDIMIENTOS DE LAVADO E HIGIENIZACIÓN DE UTENSILIOS UTILIZADOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE HIGIENE E INOCUIDAD Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>3.3 RECONOCE LAS PAUTAS DE HIGIENE APLICADAS A LA PREPARACIÓN BÁSICA DE ALIMENTOS EN CONTEXTOS EDUCATIVOS.</p> <p>3.4 APLICA PROTOCOLOS DE HIGIENE PARA DESINFECTAR UTENSILIOS, EQUIPOS Y SUPERFICIES DESTINADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN CONTEXTOS EDUCATIVOS.</p>	<p>3. PAUTAS TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y PREPARACIÓN DE INGREDIENTES: CONCEPTO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y SUS EFECTOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. USO DE PROCEDIMIENTOS DE LAVADO E HIGIENIZACIÓN DE UTENSILIOS UTILIZADOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. CONTENIDO DE LAS PAUTAS DE HIGIENE APLICADAS A LA PREPARACIÓN BÁSICA DE ALIMENTOS. PROTOCOLOS DE LIMPIEZA E HIGIENE PARA LA DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS, EQUIPOS Y SUPERFICIES DE TRABAJO. TIPOS DE PRODUCTOS USADOS PARA LIMPIEZA, HIGIENE Y SANITACIÓN PERMITIDOS EN REAS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.</p>
<p>PERFIL DEL FACILITADOR</p>		
<p>Opción 1</p>	<p>Opción 2</p>	<p>Opción 3</p>

<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO CUATRO AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS 1,5 M2 PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL(LA) FACILITADOR(A); CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO PROYECTOR MULTIMEDIA E INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p> <p>RECOMENDACIONES DE INFRAESTRUCTURA ESPECÍFICA: SALA-TALLER DE COCINA O CONVENIO CON INSTITUCIONES, QUE PERMITA LA</p>	<p>COMPUTADOR PORTÁTIL O DE ESCRITORIO PARA EL(LA) FACILITADOR(A).</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS(AS) PARTICIPANTES.</p>	<p>SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO (1 POR PARTICIPANTE): LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>MANUAL DEL PARTICIPANTE QUE CONTEMPLA TODOS LOS CONTENIDOS ESPECIFICADOS PARA ESTE MÓDULO (1 POR PARTICIPANTE).</p>

<p>REALIZACIÓN DE EJERCICIOS PRÁCTICOS, O BIEN OBSERVACIONES EN TERRENO.</p>	<p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (1 SET POR PARTICIPANTE): BOTAS/ZAPATOS DE SEGURIDAD, COFIA, MASCARILLAS, ROPA DE TRABAJO.</p> <p>HERRAMIENTAS (1 POR CADA 3 PARTICIPANTES): TERMÓMETROS; UTENSILIOS DE CORTE DE ALIMENTOS; UTENSILIOS DE PESAJE Y GRAMAJE; UTENSILIOS DE LIMPIEZA DE ALIMENTOS.</p> <p>UTENSILIOS PARA TROZADO Y PORCIONADO; RECIPIENTES Y OLLAS.</p> <p>EQUIPOS (1 POR CADA 10 PARTICIPANTES): REFRIGERADORES PARA EL ALMACENAJE DE PRODUCTOS EN FRÍO; CÁMARA DE FRÍO PARA ALMACENAR PRODUCTOS CONGELADOS; MESÓN DE ACERO INOXIDABLE; LAVADERO DE ACERO INOXIDABLE.</p>	<p>SET DE MATERIALES E INSUMOS (1 POR CADA PARTICIPANTE): EJEMPLOS DE MINUTAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS; MERCADERÍA TIPO: ABARROTES, FRUTAS, VERDURAS, CARNES DE TODO TIPO; MATERIALES DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE ALIMENTOS; MATERIALES DE ASEO.</p>
--	---	--



MÓDULO FORMATIVO N° 3		
Nombre	TÉCNICAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA RACIONES ALIMENTARIAS EN CONTEXTOS EDUCATIVOS	
N° de horas asociadas al módulo	16,00	
Código Módulo	MA03605	
Perfil ChileValora asociado al módulo	MANIPULADOR(A) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR / P-5629-9412-001-V01.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	REALIZAR COCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA MINUTA Y EL MANUAL DE OPERACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS / U-5629-9412-003-V01.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE	
Competencia del módulo	APLICAR TÉCNICAS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA PREPARAR RACIONES ALIMENTICIAS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE MINUTAS, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	
Modalidad	Sin Información	
Nivel Cualificación	Nivel 3	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. DISTINGUIR LOS TIPOS DE INGREDIENTES QUE REQUIEREN COCCIÓN, SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, USO DE UTENSILIOS, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>1.1 IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROCESO DE COCCIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN OBJETIVOS Y REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES.</p> <p>1.2 DESCRIBE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS INGREDIENTES QUE SON SOMETIDOS A PROCESOS DE COCCIÓN.</p> <p>1.3 CLASIFICA LOS TIPOS DE INGREDIENTES POR SU USO EN LOS PROCESOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS EN PREPARACIONES CULINARIAS.</p> <p>1.4 SELECCIONA LOS TIPOS UTENSILIOS QUE SE UTILIZAN EN LA COCCIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.5 COMPARA LOS DISTINTOS EQUIPOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS POR SUS USOS Y CARACTERÍSTICAS DE LA PREPARACIÓN CULINARIA.</p>	1. TIPOS DE INGREDIENTES QUE REQUIEREN COCCIÓN: EJEMPLOS DE INGREDIENTES QUE NECESITAN COCCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. CARACTERÍSTICAS DE LOS MÉTODOS DE COCCIÓN. IMPORTANCIA DE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA MEJORAR SUS CONDICIONES NUTRICIONALES. TIPOS DE INGREDIENTES CLASIFICADOS POR SU USO EN LOS PROCESOS DE COCCIÓN. TIPOS DE UTENSILIOS QUE SE UTILIZAN EN LA COCCIÓN DE ALIMENTOS. TIPOS DE EQUIPOS Y HERRAMIENTAS USADAS EN LA COCCIÓN DE ALIMENTOS: FONDOS, OLLAS, SARTENES, HORNOS. USO DE TABLAS DE TEMPERATURAS CON TIEMPOS DE COCCIÓN DE DISTINTOS ALIMENTOS Y PREPARACIONES. ESTÁNDARES Y PROTOCOLOS TÉCNICOS VINCULADOS A LA COCCIÓN DE ALIMENTOS. NORMATIVAS VINCULADAS: NORMATIVA DE HIGIENE, NORMATIVAS SANITARIAS, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVAS DE SEGURIDAD.
2. DESCRIBIR LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE	2.1 IDENTIFICA DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN SEGÚN TIPOS DE PREPARACIÓN CULINARIA Y	2. CARACTERÍSTICAS DE LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS:

ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>PROTOCOLOS TÉCNICOS.</p> <p>2.2 RECONOCE LAS TEMPERATURAS Y LOS TIEMPOS DE COCCIÓN SEGÚN TIPOS DE PREPARACIONES CULINARIAS Y PROTOCOLOS TÉCNICOS.</p> <p>2.3 DISTINGUE LOS MÉTODOS PARA MONITOREAR LA TEMPERATURA Y LOS TIEMPOS DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS.</p> <p>2.4 RECONOCE PARÁMETROS SENSORIALES PARA ANALIZAR LA COCCIÓN DE DIVERSOS PRODUCTOS, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS.</p> <p>2.5 APLICA PAUTAS DE MONITOREO DE COCCIÓN DE ALIMENTOS, TIPOS DE PREPARACIONES CULINARIAS, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA DE SEGURIDAD.</p> <p>2.6 EXPLICA LA IMPORTANCIA DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE AUTOCUIDADO EN EL MANEJO DE EQUIPOS DE COCCIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA DE SEGURIDAD.</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DE DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN. EJEMPLOS POR TÉCNICAS CULINARIA QUE PROPONEN LAS MINUTAS: HORNEAR, ESCALDAR, FREÍR, GUISAR, LICUAR, AL VAPOR, BAÑO MARÍA, RE-TERMALIZAR SISTEMA COOK AND CHILL. USO DE FICHAS TÉCNICAS CON TEMPERATURAS Y LOS TIEMPOS DE COCCIÓN. MÉTODOS PARA MONITOREAR LA TEMPERATURA Y LOS TIEMPOS DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS. USO DE PARÁMETROS SENSORIALES PARA EVALUAR LA COCCIÓN DE DIVERSOS INGREDIENTE Y ALIMENTOS: TACTO, COLOR, OLOR, SABOR, TEXTURA. CARACTERÍSTICAS DE LAS MEDIDAS PREVENTIVAS Y EL AUTOCUIDADO PARA EL MANEJO DE EQUIPOS DE COCCIÓN. IMPORTANCIA DE LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES EN LA MANEJO DE ALIMENTOS A ALTA TEMPERATURA.</p>
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO CUATRO AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		

Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS 1,5 M2 PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL(LA) FACILITADOR(A); CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO PROYECTOR MULTIMEDIA E INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p> <p>RECOMENDACIONES DE INFRAESTRUCTURA ESPECÍFICA: SALA-TALLER DE COCINA, QUE PERMITA LA REALIZACIÓN DE EJERCICIOS PRÁCTICOS O CONVENIO CON RECINTOS DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS QUE PERMITAN LA REALIZACIÓN DE EJERCICIOS PRÁCTICOS O BIEN OBSERVACIONES EN TERRENO.</p>	<p>COMPUTADOR PORTÁTIL O DE ESCRITORIO PARA EL(LA) FACILITADOR(A).</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS(AS) PARTICIPANTES.</p> <p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (1 SET POR PARTICIPANTE): BOTAS/ZAPATOS DE SEGURIDAD, COFIA, MASCARILLAS, ROPA DE TRABAJO.</p> <p>HERRAMIENTAS (1 POR CADA 3 PARTICIPANTES): TERMÓMETROS; UTENSILIOS DE COCCIÓN. SARTENES, OLLAS, RECIPIENTES.</p> <p>EQUIPOS (1 POR CADA 10 PARTICIPANTES): COCINAS CONVENCIONALES, COCINAS ELÉCTRICAS.</p>	<p>SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO (1 POR PARTICIPANTE): LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>MANUAL DEL PARTICIPANTE QUE CONTEMPLA TODOS LOS CONTENIDOS ESPECIFICADOS PARA ESTE MÓDULO (1 POR PARTICIPANTE).</p> <p>SET DE MATERIALES E INSUMOS (1 POR CADA 3 PARTICIPANTES): EJEMPLOS DE MINUTAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, MERCADERÍA TIPO: ABARROTES, FRUTAS, VERDURAS, CARNES DE TODO TIPO, PARA SER USADOS EN PROCESOS DE COCCIÓN.</p>

MÓDULO FORMATIVO N° 4		
Nombre	TÉCNICAS DE MONTAJE Y ENTREGA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
N° de horas asociadas al módulo	8,00	
Código Módulo	MA03606	
Perfil ChileValora asociado al módulo	MANIPULADOR(A) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR / P-5629-9412-001-V01.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	PREPARAR Y MONTAR ALIMENTOS DE ACUERDO AL MANUAL DE OPERACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS / U-5629-9412-002-V01.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE.	
Competencia del módulo	APLICAR TÉCNICAS DE MONTAJE Y ENTREGA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, SEGÚN MINUTAS, RACIONES DEFINIDAS, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	
Modalidad	Sin Información	
Nivel Cualificación	Nivel 3	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. DESCRIBIR EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES ESCOLARES, SEGÚN MINUTAS, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>1.1 REVISAR EL CONTENIDO DE LAS PAUTAS TÉCNICAS PARA PREPARACIÓN DEL MONTAJE Y ENTREGA DE ALIMENTOS EN CONTEXTOS ESCOLARES.</p> <p>1.2 MENCIONAR LAS PAUTAS USADAS PARA SELECCIÓN DE UTENSILIOS DESTINADOS AL MONTAJE DE ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.3 DESCRIBIR LAS PRINCIPALES TÉCNICAS DE MONTAJE DE PREPARACIONES CULINARIAS, SEGÚN CONTEXTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.4 DESCRIBIR EL PROTOCOLO DE PREPARACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, SEGÚN REQUERIMIENTO DE LAS MINUTAS, CANTIDAD DE RACIONES Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.5 RECONOCER LA IMPORTANCIA DE USO DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL UTILIZADOS EN EL MONTAJE DE ALIMENTOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE HIGIENE E INOCUIDAD Y NORMAS DE SEGURIDAD.</p>	1. PROCESO DE PREPARACIÓN DE LA ENTREGA Y DISTRIBUCIÓN DE RACIONES ESCOLARES: CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROCESO DE PREPARACIÓN DEL MONTAJE Y ENTREGA DE ALIMENTOS. CONTENIDO DE LAS PAUTAS TÉCNICAS PARA PREPARACIÓN DEL MONTAJE Y ENTREGA DE ALIMENTOS. TIPOS DE UTENSILIOS DESTINADOS AL MONTAJE DE ALIMENTOS: BANDEJAS, CUBIERTOS, MENAJE, VASOS. TÉCNICAS DE MONTAJE DE PREPARACIONES CULINARIAS, PARA ALIMENTACIÓN ESCOLAR. PROTOCOLOS DE PREPARACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. USO DE MINUTAS ENTREGADAS POR LA AUTORIDAD. IMPORTANCIA DE CHEQUEAR Y REVISAR LAS CANTIDADES DE RACIONES AL PREPARAR EL SERVICIO. TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL USADOS EN EL MONTAJE Y ENTREGA DE RACIONES ESCOLARES: BOTAS/ZAPATOS DE SEGURIDAD, GUANTES, COFIA, MASCARILLAS, PECHERA. ESTÁNDARES Y PROTOCOLOS TÉCNICOS VINCULADOS AL MONTAJE DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. NORMATIVAS VINCULADAS AL MONTAJE

		Y ENTREGA DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR: NORMATIVA DE HIGIENE, NORMATIVAS SANITARIAS, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVAS DE SEGURIDAD.
2. DESCRIBIR LOS PROTOCOLOS DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS EN CONTEXTOS EDUCATIVOS, DE ACUERDO PROTOCOLOS TÉCNICOS, NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD.	2.1 IDENTIFICA LOS TIPOS DE RACIONES QUE SE ENTREGAN EN ALIMENTACIÓN ESCOLAR, SEGÚN CARACTERÍSTICAS DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS, MINUTAS TÉCNICAS Y NORMATIVAS VIGENTES. 2.2 EXPLICA EL PROCESO DE ENTREGA DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS, SEGÚN CONTEXTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE. 2.3 ELABORA REGISTROS SIMPLES DE CONTABILIZACIÓN DE RACIONES ENTREGADAS, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	2. PROTOCOLOS DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS EN CONTEXTOS EDUCATIVOS: CARACTERÍSTICAS DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS QUE SE ENTREGAN EN CONTEXTOS EDUCATIVOS. USO DE MINUTAS QUE ENTREGA LA AUTORIDAD. TIPOS DE RACIONES QUE SE ENTREGAN EN ALIMENTACIÓN ESCOLAR. TÉCNICAS DE SERVICIO Y ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS. USO DE REGISTROS PARA CONTABILIZACIÓN DE RACIONES ENTREGADAS.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO. EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO. EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO CUATRO AÑOS DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos

<p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS 1,5 M2 PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL(LA) FACILITADOR(A); CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO PROYECTOR MULTIMEDIA E INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p> <p>RECOMENDACIONES DE INFRAESTRUCTURA ESPECÍFICA: SALA-TALLER DE COCINA, QUE PERMITA LA MUESTRA DE EJERCICIOS PRÁCTICOS O CONVENIO CON RECINTOS DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS.</p>	<p>COMPUTADOR PORTÁTIL O DE ESCRITORIO PARA EL(LA) FACILITADOR(A).</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS(AS) PARTICIPANTES.</p> <p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (1 SET POR PARTICIPANTE): BOTAS/ZAPATOS DE SEGURIDAD, COFIA, MASCARILLAS, ROPA DE TRABAJO.</p> <p>HERRAMIENTAS (1 SET POR PARTICIPANTE): CUCHARONES DE DISTINTAS MEDIDAS.</p> <p>EQUIPOS (1 SET POR CADA 5 PARTICIPANTES): TERMÓMETROS, MESÓN DE ACERO INOXIDABLE PARA LAS LABORES DE PREPARACIÓN Y ENTREGA DE BANDEJAS, EQUIPOS DE GRAMAJE, BANDEJAS DE ALIMENTACIÓN.</p>	<p>SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO (1 POR PARTICIPANTE): LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>MANUAL DEL PARTICIPANTE QUE CONTEMPLE TODOS LOS CONTENIDOS ESPECIFICADOS PARA ESTE MÓDULO (1 POR PARTICIPANTE).</p> <p>SET DE MATERIALES E INSUMOS (1 POR CADA PARTICIPANTE): EJEMPLOS DE MINUTAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, ALIMENTOS PREPARADOS PARA EL MONTAJE DE BANDEJA (LÍQUIDOS Y SÓLIDOS).</p>
---	--	--

MÓDULO FORMATIVO N° 5		
Nombre	TÉCNICAS DE LAVADO E HIGIENIZADO DE UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
N° de horas asociadas al módulo	12,00	
Código Módulo	MA03607	
Perfil ChileValora asociado al módulo	MANIPULADOR(A) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR / P-5629-9412-001-V01.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	HIGIENIZAR UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO AL MANUAL DE OPERACIONES Y BUENAS PRÁCTICAS / U-5629-9412-004-V01.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE	
Competencia del módulo	APLICAR TÉCNICAS DE LAVADO E HIGIENIZADO DE UTENSILIOS E INSTALACIONES DESTINADAS A ALIMENTACIÓN ESCOLAR SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	
Modalidad	Sin Información	
Nivel Cualificación	Nivel 3	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. DESCRIBIR LAS PAUTAS DE LAVADO Y SANITIZADO DE UTENSILIOS Y MANEJO DE RESIDUOS, SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>1.1 MENCIONA LAS CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROCESO DE LAVADO Y SANITIZADO DE UTENSILIOS, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.2 RECONOCE LOS USOS Y DOSIFICACIÓN DE LOS DISTINTOS DETERGENTES USADOS PARA LIMPIEZA DE UTENSILIOS, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTE.</p> <p>1.3 APLICA TÉCNICAS DE LAVADO Y SANITIZACIÓN DE UTENSILIOS Y VAJILLAS, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTE.</p> <p>1.4 IDENTIFICA LOS TIPOS DE RESIDUOS ORGÁNICOS Y SÓLIDOS GENERADOS EN EL PROCESO DE ENTREGA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.5 EXPLICA LOS PROCESOS BÁSICOS DE MANEJO DE RESIDUOS, SEGÚN ÁREAS DE DISPOSICIÓN, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	1. PAUTAS DE LAVADO Y SANITIZADO DE UTENSILIOS Y MANEJO DE RESIDUOS: CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL PROCESO DE LAVADO Y SANITIZADO DE UTENSILIOS. TIPOS DE DETERGENTES Y PRODUCTOS USADOS PARA LAVADO Y SANITIZADO DE UTENSILIOS. USOS Y DOSIFICACIÓN DE LOS DISTINTOS DETERGENTES USADOS PARA LIMPIEZA DE UTENSILIOS Y VAJILLA. TÉCNICAS DE LAVADO Y SANITIZACIÓN DE UTENSILIOS Y VAJILLAS. TIPOS DE RESIDUOS GENERADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS Y LIMPIEZA DEL ÁREA. PROCESO DE MANEJO DE LOS RESIDUOS Y SU DISPOSICIÓN EN ÁREA DE DESCONCHE O ÁREA SUCIA. MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS: ACEITES, DETERGENTES, RESTOS DE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS: CÁSCARAS, RESTOS EN BANDEJAS, DEVOLUCIONES, PRODUCTOS EN MAL ESTADO, ETC. ESTÁNDARES Y PROTOCOLOS TÉCNICOS VINCULADOS AL LAVADO Y SANITIZADO DE UTENSILIOS Y MANEJO DE RESIDUOS. NORMATIVAS VINCULADAS: NORMATIVA DE

		HIGIENE, NORMATIVAS SANITARIAS, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, NORMATIVAS DE SEGURIDAD.
2. APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>2.1 IDENTIFICA LAS CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES DE LA COCINA ESCOLAR Y LOS EQUIPOS QUE LA COMPONEN.</p> <p>2.2 EXPLICA LA IMPORTANCIA DE CUMPLIR LOS PROTOCOLOS DE HIGIENIZACIÓN INTEGRAL DE LA COCINA Y SUS EQUIPOS, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.3 DESCRIBE DE FORMA GENERAL EL FUNCIONAMIENTO Y MÉTODOS DE LIMPIEZA DE CAMPANAS DE EXTRACCIÓN Y DUCTOS DE SALIDA, SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.4 RECONOCE LOS RIESGOS DE VECTORES Y ANIMALES DOMÉSTICOS EN LOS ESPACIOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS, SEGÚN NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.5 DESCRIBE LOS PASOS DEL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE COCINAS ESCOLARES, SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	2. TÉCNICAS DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES. CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES DE LA COCINA ESCOLAR. TIPOS DE EQUIPOS QUE COMPONEN UNA COCINA ESCOLAR. PROTOCOLOS DE HIGIENIZACIÓN INTEGRAL DE LA COCINA Y SUS EQUIPOS. CARACTERÍSTICAS DE LAS CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO DE CAMPANAS DE EXTRACCIÓN Y DUCTOS DE SALIDA. MÉTODOS DE LIMPIEZA DE CAMPANAS DE EXTRACCIÓN Y DUCTOS DE SALIDA. IMPORTANCIA DE LA PERIODICIDAD DE L MANTENIMIENTO. IMPLICANCIA DE LA PRESENCIA DE VECTORES Y ANIMALES DOMÉSTICOS EN LOS ESPACIOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN Y ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS. RIESGOS PARA LA SALUD Y CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. TÉCNICAS DE HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES DE COCINAS ESCOLARES. ESTÁNDARES Y PROTOCOLOS TÉCNICOS VINCULADOS AL LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.	FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.	EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO CUATRO AÑOS DEMOSTRABLE.
EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.	EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MINIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.	EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.
EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS,	EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS,	

DEMOSTRABLE.	DEMOSTRABLE.	
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS 1,5 M2 PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL(LA) FACILITADOR(A); CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO PROYECTOR MULTIMEDIA E INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p> <p>RECOMENDACIONES DE INFRAESTRUCTURA ESPECÍFICA: SALA-TALLER DE COCINA O CONVENIOS CON INSTITUCIONES, QUE PERMITAN LA REALIZACIÓN DE EJERCICIOS PRÁCTICOS O BIEN OBSERVACIONES EN TERRENO.</p>	<p>COMPUTADOR PORTÁTIL O DE ESCRITORIO PARA EL(LA) FACILITADOR(A).</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS(AS) PARTICIPANTES.</p> <p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (1 SET POR PARTICIPANTE): BOTAS/ZAPATOS DE SEGURIDAD, COFIA, MASCARILLAS, ROPA DE TRABAJO.</p>	<p>SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO (1 POR PARTICIPANTE): LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>MANUAL DEL PARTICIPANTE QUE CONTEMPLE TODOS LOS CONTENIDOS ESPECIFICADOS PARA ESTE MÓDULO (1 POR PARTICIPANTE).</p> <p>SET DE MATERIALES E INSUMOS (1 POR CADA PARTICIPANTE): ESCOBAS, PALAS, TRAPEROS. MATERIALES DE HIGIENIZACIÓN Y LIMPIEZA, UTENSILIOS DE LIMPIEZA, DOSIFICADORES DE DETERGENTES</p>

MÓDULO FORMATIVO N° 6		
Nombre	SUPERVISIÓN DE LA CALIDAD EN LOS PROCESOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	
N° de horas asociadas al módulo	16,00	
Código Módulo	MA03608	
Perfil ChileValora asociado al módulo	MANIPULADOR(A) DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR / P-5629-9412-001-V01.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	CONTROLAR CALIDAD DE PROCESOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN / U-5629-9412-005-V01.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA, PREFERENTEMENTE	
Competencia del módulo	REALIZAR ACCIONES DE SUPERVISIÓN DE LA CALIDAD EN PROCESOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, SEGÚN TÉCNICAS DE LIDERAZGO, PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVAS VIGENTES.	
Modalidad	Sin Información	
Nivel Cualificación	Nivel 3	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. APLICAR TÉCNICAS DE LIDERAZGO CON EQUIPOS DE MANIPULADORAS(ES) DE ALIMENTOS DE SERVICIOS ESCOLARES, SEGÚN PROTOCOLOS DE CALIDAD, ESTÁNDARES OPERACIONALES Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>1.1 RECONOCE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PROCESOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.</p> <p>1.2 RECONOCE EL TIPO DE LABOR DE LAS(LOS) MANIPULADORAS(ES) DE ALIMENTOS, SEGÚN ETAPAS DEL PROCESO, PROTOCOLOS DE CALIDAD Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>1.3 RECONOCE LA IMPORTANCIA DEL LIDERAZGO EN LOS RESULTADOS DE CALIDAD EN LOS PROCESOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. .</p> <p>1.4 DESCRIBE LAS ACCIONES MÁS IMPORTANTES DE LIDERAZGO ORIENTADAS AL APOYO DEL PERSONAL, SEGÚN CONTEXTO DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, ESTÁNDARES OPERACIONALES Y NORMATIVAS VIGENTES.</p>	1. TÉCNICAS DE LIDERAZGO PARA EQUIPOS DE MANIPULADORAS(ES) DE ALIMENTOS DE SERVICIOS ESCOLARES: CARACTERÍSTICAS DE LOS PROCESOS DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. TIPOS DE LABORES QUE REALIZAN LAS(LOS) MANIPULADORAS(ES) DE ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. IMPORTANCIA DE LA CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. TÉCNICAS DE LIDERAZGO APLICADAS A OBJETIVOS DE CALIDAD DE LOS PROCESOS Y DEL SERVICIO. DEFINICIÓN DE COMPORTAMIENTOS Y ACCIONES DE LIDERAZGO ORIENTADOS AL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE CALIDAD. IMPORTANCIA DE LAS ACCIONES DE LIDERAZGO ORIENTADAS AL APOYO DEL PERSONAL. ACTUACIÓN DEL LÍDER FRENTE A SITUACIONES DE EMERGENCIAS Y ATENCIÓN DE ACCIDENTES. ESTÁNDARES Y PROTOCOLOS TÉCNICOS VINCULADOS AL LIDERAZGO Y SUPERVISIÓN DE LA CALIDAD EN PROCESOS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. NORMATIVAS VINCULADAS: NORMATIVA DE HIGIENE, NORMATIVAS SANITARIAS, PROTOCOLOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA,

		NORMATIVAS DE SEGURIDAD.
2. APLICAR TÉCNICAS DE SUPERVISIÓN Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, SEGÚN PROTOCOLOS DE CALIDAD, ESTÁNDARES OPERACIONALES Y NORMATIVAS VIGENTES.	<p>2.1 IDENTIFICA LAS ETAPAS DEL PROCESO DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, SEGÚN OBJETIVOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE LA LABOR.</p> <p>2.2 DESCRIBE LAS PAUTAS DE SUPERVISIÓN DE CADA ETAPA DEL PROCESO DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, SEGÚN PROTOCOLOS DE CALIDAD, ESTÁNDARES OPERACIONALES Y NORMATIVAS VIGENTES.</p> <p>2.3 EXPLICA LAS CAUSAS Y CONSECUENCIAS DE LAS PRINCIPALES DESVIACIONES PRODUCIDAS EN LOS PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR.</p> <p>2.4 EXPONE MÉTODOS PARA CORREGIR DESVIACIONES, SEGÚN INSTANCIAS DE TRANSFERENCIA DE BUENAS PRÁCTICAS CON LOS EQUIPOS DE TRABAJO.</p> <p>2.5 DEFINE PROPUESTA DE REGISTROS SIMPLES DE LAS ACCIONES DE SUPERVISIÓN DEL PROCESO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, SEGÚN SEGUIMIENTO DE INDICADORES Y PROTOCOLOS DE CALIDAD.</p>	2. TÉCNICAS DE SUPERVISIÓN Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. CARACTERÍSTICA DE LAS ETAPAS DEL PROCESO DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. DEFINICIÓN DE OBJETIVOS DEL PROCESO DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. PUNTOS CRÍTICOS PARA MONITOREAR. PAUTAS Y TÉCNICAS DE SUPERVISIÓN DE CADA ETAPA DEL PROCESO DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. PRINCIPALES DESVIACIONES QUE PUEDEN OCURRIR PROCESO DE ENTREGA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y SUS CONSECUENCIAS. TÉCNICAS DE RETROALIMENTACIÓN PARA EQUIPOS DE TRABAJO. FOMENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS. USO DE REGISTROS EN LAS ACCIONES DE SUPERVISIÓN DEL PROCESO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO DE OBJETIVOS DE LA OPERACIÓN Y SUS PRINCIPALES INDICADORES.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MÍNIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS DE LOS ALIMENTOS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MÍNIMO TRES AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>	<p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE LA MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS E INSUMOS, DE MÍNIMO CUATRO AÑOS DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR(A) DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>

RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS 1,5 M2 PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL(LA) FACILITADOR(A); CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO PROYECTOR MULTIMEDIA E INTERNET; SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA.</p> <p>RECOMENDACIONES DE INFRAESTRUCTURA ESPECÍFICA: SALA-TALLER DE COCINA O CONVENIOS CON INSTITUCIONES, QUE PERMITAN LA REALIZACIÓN DE EJERCICIOS PRÁCTICOS O BIEN OBSERVACIONES EN TERRENO.</p>	<p>COMPUTADOR PORTÁTIL O DE ESCRITORIO PARA EL(LA) FACILITADOR(A).</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS POR LOS(AS) PARTICIPANTES.</p> <p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (1 SET POR PARTICIPANTE): BOTAS/ZAPATOS DE SEGURIDAD, COFIA, MASCARILLAS, ROPA DE TRABAJO.</p>	<p>SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO (1 POR PARTICIPANTE): LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA.</p> <p>PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>MANUAL DEL PARTICIPANTE QUE CONTEMPLA TODOS LOS CONTENIDOS ESPECIFICADOS PARA ESTE MÓDULO (1 POR PARTICIPANTE).</p> <p>SET DE MATERIALES E INSUMOS (1 POR CADA 3 PARTICIPANTES): MATERIALES DE LIMPIEZA,</p> <p>PAUTAS DE EVALUACIÓN POR ACTIVIDAD.</p> <p>LISTAS DE COTEJO, PARA CADA PARTICIPANTE.</p>